商品名：電動麺づくり
型　番：SH-003

取扱説明書　保証書添付

この度は本製品をお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございます。

●本機の性能を十分に発揮させると共に、長期間支障なくお使い頂くために、ご使用前にお読みください。お読みになった後は、保証書付ですので大切に保管し、必要に応じてご利用ください。保証書に、「お買い上げ日、販売店名」などの記入があるかを必ずお確かめください。

※本書で使用しているイラストは実物と多少異なる場合がございます。

はじめに
- ●もくじ
- ●安全上のご注意
- ●同梱品一覧
- ●本体各部の名称

使用方法
- ●使用前の準備
- ●使用方法

お手入れ　故障かな
- ●お手入れ方法
- ●故障かな

製品仕様
- ●製品仕様

保証書サポート
- ●保証条件の内容
- ●製品に関するお問い合わせ
- ●付属品購入に関するご相談
- ●製品保証書

ver.01.14.08

もくじ

■はじめに
もくじ 1
安全上のご注意 2-3
同梱品一覧 4
本体各部の名称 5

■使用方法
使用前の準備 6-7
使用方法 8-9

■お手入れ
お手入れ方法 10

■故障かな
故障かな？と思ったら 11

■製品仕様
製品仕様 12

■保証書・サポート
保証条件の内容 13
製品に関するお問い合わせ 14-15
付属品購入に関するご相談 16
製品保証書 17

■おすすめ料理レシピ

■安全上のご注意　【必ずお読みください】

ご使用前にこの「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。
お読みになったあとはいつでも見られる所に必ず保管してください。

絵表示について
この「安全上のご注意」は、製品を安全に正しくお使いいただき、事故を防ぐための重要な注意事項と製品の取扱い方を絵表示しています。内容をよくご理解頂きましてお読みください。

⚠ 警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が障害を負う可能性が想定される内容、および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

⚠ 注意（警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。

⦸ 禁止の行為であることを告げるものです。

❗ 行為を強制したり指示する内容を告げるものです。

⚠ 警告

電源コードはコンセントの奥まで差し込むこと。
確実に差し込む
ほこりが付着したり、不十分な差し込みは、発熱し発火の原因になります。

電源コードやプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩い時は使用しないこと。
禁止
感電・ショート・発火の原因になります。

電源コードを傷つけないこと。
禁止
踏みつけたり、加工したりすると電源コードが破損し、漏電や感電、発火の原因になります。

交流100V専用コンセントを使用すること。
100V専用コンセントで
交流100V以外では、火災・感電の原因になります。

幼児や介護の必要な方だけでは使わないこと。
感電・けがの原因になります。

身体的・知的にハンディキャップのある方、及びお子様は必ず経験者・保護者など責任の持てる方の目が届く範囲で適切な指導の下、正しく安全にご使用ください。

この製品は日本国内専用ですので、日本国外では使用できません。また、国外アフターサポートもできません。

安全上のご注意

⚠ 警告

分解・修理・改造は絶対にしないこと。

分解禁止　けが・火災・感電の原因となります。

障害物（カーテンなど）の近くでは使わないこと。

禁止　転倒や故障の原因になることがあります。

屋外や直射日光のあたる場所で使用しないこと。

禁止　故障の原因になることがあります。

誤って落としたり、ぶつけたときは、本体や部品などに破損や亀裂・変形がないことをよく点検すること。

禁止　破損や亀裂・変形があると、正常に作動しなくなります。

内部や本体の隙間に金属ピンなどの異物をいれないでください。

禁止　感電・故障の原因になります。

使用中に発煙が起こったり、異臭が発生した場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜くこと。

禁止　事故・火災の原因になります。

破損したコードやプラグは絶対使用しないでください。
電気コードが破損している場合は危険を防止するため、メーカー、系列の代理店または有資格者が交換する必要があります。

禁止

水につけたり、水をかけたりしないこと。
風呂場など水のかかりやすい場所では使用しないこと。

禁止　ショート・感電の原因になります。

本製品の目的以外の使用は絶対にしないこと。

禁止　故障の原因になります。

電源コードを束ねたままのご使用や、足で踏んだり、タコ足配線をしないこと。

禁止　火災・発熱の原因になります。

電源コードに重い物を乗せたり、挟み込んだりしないこと。

禁止　ショート・火災の原因になります。

濡れた手で、電源プラグを抜き差ししないこと。

禁止　けが・感電の原因になります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜くこと。

プラグを抜く　絶縁劣化などにより、感電や漏電、火災の原因になります。

電源プラグの抜き差しは、必ず電源プラグを持って行うこと。

プラグを持って抜く　電源コードを引っ張ると、感電やショートして発火することがあります。

同梱品一覧

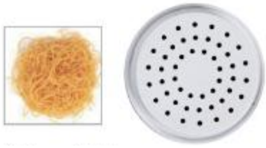
以下の内容物が全て揃っていることをご確認ください。
※　イラストは実物と異なる場合があります。

付属品

約1.5mm丸麺
スパゲッティ、ラーメン、そば等

約1.5×3mm丸麺（楕円）
リングイネ、細い稲庭うどん等

約1mm丸麺
カッペリーニ、冷製パスター等



約3mm丸麺
パスタ、つけ麺、うどん等

約1.5×14mm平麺
タリアテッレ、きしめん等

約7.9×1.5mm平麺
フェットチーネ、うどん等

約12mm丸麺
リガトーニ、マカロニ等

ソーセージ用キャップ

計量カップ160ml

本体

取扱説明書

はじめに

⚠ 注意

※本製品は家庭用調理器です。それ以外の目的で使用しないでください。
1、初めてお使いになる前に、全てのアクセサリー類を一度洗ってからご使用ください。
2、製品本体、および全てのアクセサリーのお手入れには、食洗機はご使用しないでください。
3、全てのアクセサリーはご使用の度に清掃し、水に浸したまま放置しないでください。
4、製品を末永くお使い頂くために、連続使用する場合は30分を目安に、30分程度の間隔を開けてご使用ください。

各部の名称

※イラストは実物と異なる場合があります。

1、本体
2、ケース
3、生地こね羽根
4、操作ボタン
5、注ぎ口（粉投入用）
6、注ぎ口（水投入用）
7、カバー
8、キャップホルダー
9、製麺用キャップ
10、キャップカバー
11、スクリュー
12、通気口

操作ボタン

●四角ボタン・丸いボタンを【＝　EXT】に押すと
麺が出ます。

●四角ボタン・丸いボタンを【－　MIX】に押すと
こねる動作をします。

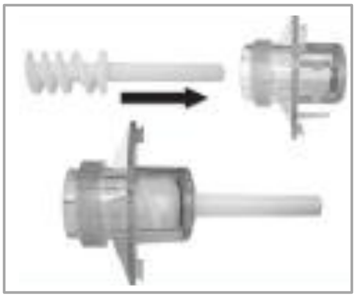
●四角ボタンを【０　OFF】に押すと動作を停止します。

使用前の準備

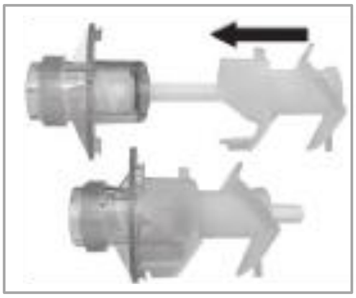
本体の組立について

※ご注意
・電源プラグがコンセントに差し込まれていないことを確認してください。
・初めてご使用の前には全ての部品とアクセサリーを掃除してください。
『お手入れ方法』を参照してください。
・本製品を使用する前に、全ての部品とアクセサリーが完全に乾いていること確認します。
・ケース、カバーが完全にはめられていないと製品が作動しません。

① 本体を平らな場所に置き、丸い穴と突起を合わせてケースを本体に設置します。



② スクリューを左図のようにキャップホルダーに入れます。



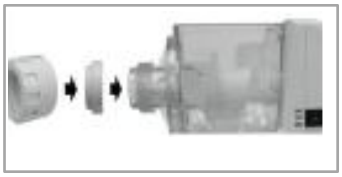
③ 生地こね羽根を左図のようにスクリューの先端に入れます。

④ スクリュー・生地こね羽根をセットしたキャップホルダーを本体軸の六角に合わせて差し込みます。

使用方法

使用前の準備

⑤ ケース手前のかけ部分を合わせてキャップホルダーの【 】を【 】に時計回りへ回してロックします。
真ん中のかけ部分が合います。



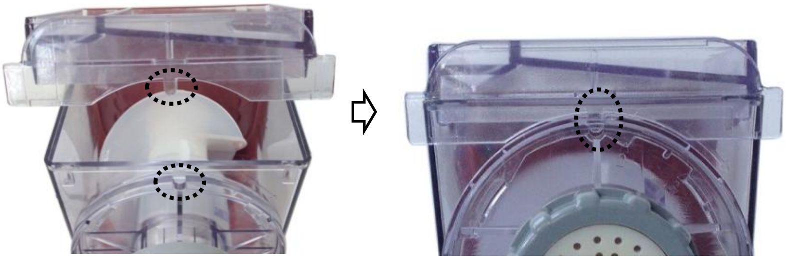
⑥ 製麺用キャップを選び、キャップホルダーにはめ、キャップカバーを時計回りに回して締めてください。

※お好みの製麺用キャップを取り付けます。

使用方法

⑦ カバーを本体上部の2つ穴に合わせ、下記図のようにカバーの突起部をキャップホルダーのかけ部分に合わせ、【カチッ】と音がするまでしっかり閉めてください。

※指を挟まないようにご注意ください。



※ケースのカバーがきちんと閉まっていないと機器が作動しません。

⚠ 注意

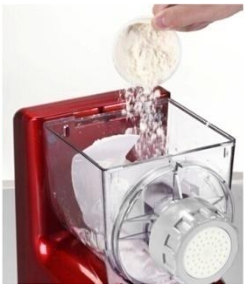
●本製品には材料を入れすぎないでください。材料の入れすぎは機器が故障する原因になります。一回に使用できる粉は最大440gです。
●粉と水を最初から一緒に混ぜないでください。粉や水は正しい順序でケースに入れてください。まず粉をケースに入れてからカバーをしっかり閉めます。機器が作動し始めたら水をゆっくり注ぎます。
●製麺後、ケース内に生地が多少残ることがありますが、故障ではありません。
●機器を作動する前に、電源プラグをコンセントに入れないでください。

使用方法

1、粉・水などの液体を計量します。
・粉200gは1～2人前、粉400gは3～4人前です。
・必要な水など液体を用意します。
（取扱説明書最後のレシピをご参照ください。）
※正確に水を量るために、キッチンスケールを使用してください。
※水は粉が混ざり始めたタイミングでカバーの注ぎ口（水投入用）からゆっくり注いでください。
※液体に塩が入っている場合には、塩が完成に溶けてから注いでください。

2、カバー両側の取ってを手前に軽く引き上げます。

3、ケースに粉を入れます。



（例）

4、ケースのカバーをしっかり閉めます。
※カバーを本体上部の穴に合わせ、【カチッ】と音がするまでしっかり閉めてください。
※ケースのカバーがきちんと閉まっていないと機器が作動しません。
作動中にケースのカバーが開いたり緩んだ場合、機器は自動的に一時停止します。

5、電源プラグをコンセントに差し込んで電源を入れます。

6、四角ボタン・丸いボタンを【－　MIX】に押し、粉が混ざり始めたら、用意した水などの液体をカバーの注ぎ口（水投入用）からゆっくり注ぎます。

本体側面

（例）

※製麺中、水を注いだ後に、粉を追加しないでください。水を注ぎ、混ざり始めた後は粉を追加しないでください。生地と粉がなじまなくなります。
※粉に対して水など液体の比率が多すぎる場合・うまく製麺ができない場合は電源を切って、材料を廃棄して再度作り直してください。

7、こねる動作は約5分間です。少し全体がまとまったかたまりになったら大丈夫です。
麺を受けるお皿やトレ—などを準備してから、四角ボタン・丸いボタンを【＝　EXT】に押して麺が出します。ナイフなどを使用してお好みな長さでカットしてください。
※よりこしのある麺を作りたい場合には、5分～8分こねてください。
※5分以上こねた後、まだ粉状の場合には、注ぎ口から少しずつ水など液体を加えてかたまりになるまでこねてください。

8、製麺完了後、もしケースに生地がまだ残っている場合は、機器を前へ斜めにして麺を出します。
※製麺後、ケース内に生地が多少残ることがありますが、故障ではありません。
※麺がからまらないようにするため、麺が出てきたら強力粉をまぶしながらほぐして下さい。

9、製麺後四角ボタンを【O】にしてから電源プラグをコンセントから抜いてください。

お手入れ方法

※ご注意
・お手入れをするときは、必ず電源コードをコンセントから抜いてください。
・本体・全ての部品とアクセサリーはご使用するたびにお手入れを行ってください。
　製品の故障の原因となる可能性があります。
・スチール製のたわし、苛性ソーダや研磨材を含む洗剤（ガソリン、アルコール、プロパノールなど）は、使用しないでください。
・製品本体、および全てのアクセサリーのお手入れには、食洗機はご使用しないでください。
・全てのアクセサリーはご使用の度にお手入れを行い、水に浸したままにしないでください。
・お手入れの際は部品の角で指をけがをしないようにご注意ください。

お手入れ方法

１、四角ボタンを【０】にしてから、電源プラグをコンセントから抜きます。

２、カバー両側の取ってを手前に軽く引き上げます。

３、キャップカバーを反時計方向へ回して外します。製麺用キャップを取り外します。

４、回せないまでキャップカバーを反時計方向へ回し、取り外します。
　生地こね羽根、スクリュー、キャップホルダー、ケースの順に取り外します。

５、本体、操作ボタン、本体表面、本体の穴に残った粉は乾いた布で拭きます。

６、取り外した部品とアクセサリーを水で洗います。

※取りにくい部分であれば、ちょっと乾燥させてから取りやすくなります。

※掃除完了後、全ての部品とアクセサリーを乾燥させ、再度組み立てて乾燥した環境で保管してください。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思った時は、下記の項目をもう一度チェックしてください。
それでも正常に作動しない場合は、お買い上げの販売店にご相談いただくか、
弊社サポートセンターにご連絡ください。
（各項目の詳細は、この説明書の対応する項目をお読みください）

症状	考えられる原因・確認事項
機器が作動しません	●ケースのカバーがきちんと閉まっていることを確認してください。 ●四角ボタン・丸いボタンが同じ位置になっていないことを確認してください。 ➔四角ボタン・丸いボタンを【－　MIX】に押すとこねる動作をします。【＝　EXT】に押すと麺が出ます。 ●電源プラグをコンセントに正しく差し込んでいることを確認してください。
製麺中、機器が突然停止すること	●ケースのカバーが緩んでいないかを確認してください。 ➔ケースのカバーをきちんと締まらないと動作がしません。 ●材料を入れすぎていないかを確認してください。 ➔1回に使用できる粉は最大440gまでです。最大量を入れる場合であれば、粉を減らしてからご使用してください。
生地こね羽根が回転し続けていますが、麺が出てこないこと	●粉と水の割合が正しくない場合が考えられます。 ➔乾燥しすぎても、水が多すぎても麺が出てこないです。材料を廃棄して再度作り直してください。
ケース内に多少の生地が残っていること	●生地の水分が多すぎました。 ●ケース、生地こね羽根、スクリュー、製麺用キャップが、使用前にきれいに掃除されていません。 ●生地こね羽根またはケースが乾燥状態ではありません。
組立にくいこと	●ケース、生地こね羽根、スクリュー、キャップホルダー、製麺用キャップ、キャップカバーをきれいに掃除してください。お手入れ後、乾燥させてから保管してください。

製品仕様

商品名	電動麺づくり
型番	SH-003
消費電力	180W
定格電源	AC100V 50/60Hz
最大容量	約440g
本体サイズ	約(D)290×(W)190×(H)300mm
本体重量	約4.0kg
付属品	取扱説明書、製麺用キャップ×7、 計量カップ160ml、ソーセージ用キャップ

※仕様は製品の改善・品質向上のため予告無く変更される場合があります。

※各種案内に使用している製品の写真はあくまでもイメージであり、実際の製品と多少異なる場合がございます。

保証条件の内容

保証期間は、お買い上げの日から1年間（本体）です。※付属品は除きます。

保証期間内でも以下の場合は有料修理となります。ご確認ください。

●下記の事項

１、誤った使用・不当な修理・改造・分解で生じた故障または損傷。

２、お買い上げ後の落下・故意による破損・輸送等で生じた故障または損傷。

３、火災・天災地変・塩害・異常電圧・指定外電圧使用等での生じた故障または損傷。

４、本書の提示がない場合。

５、本書にお買い上げ日・お客様名・販売店名の記入がない場合。

６、一般家庭用以外（業務用等）、または異常な連続使用による故障または損傷。

７、使用時に起きた傷・色あせ・汚れ・または保管の不備で起きた損傷。

８、付属品と消耗品の交換。

●本書（保証書）は日本国内において有効です。

※保証期間中でも保証書のご提示が無い場合、有償修理となる場合があります。
※弊社出張修理サービス等は行っておりません。修理・点検ご希望の際はカスタマーサポートへご相談ください。

製品に関するお問い合わせ

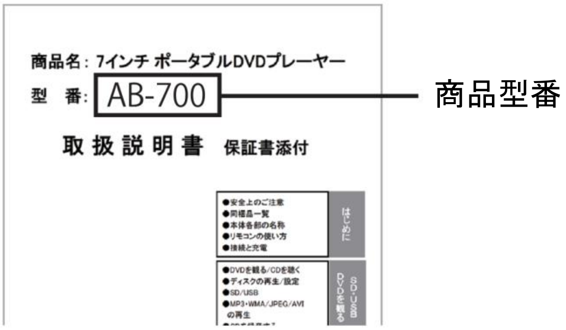
ご購入頂いた製品の修理のご依頼や不具合、ご質問等につきましては、
弊社サポートセンターにて電話受付を行っております。

カスタマーサポートセンターへお電話をいただく前にご用意して頂くもの

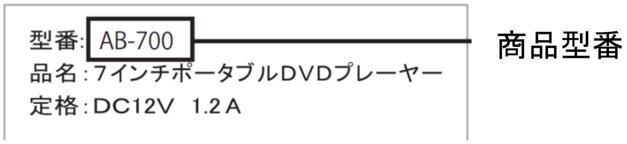
お名前の他に以下の情報をお聞きすることがございますので、予めご準備いただけるとご案内にお時間がかかりません。

1、商品型番（取扱説明書の表紙、本体裏のシール例：AB−700など）

取扱説明書（例）



本体裏のシール（例）



2、製品一式、取扱説明書

3、購入時期がわかるもの（保証書及びレシート）

保証書に明記されたご購入年月日、もしくは店舗でお買い上げ頂いた時のレシート等
※購入日の証明が不可能な場合、シリアル番号から工場出荷日を確認し、出荷日を購入日とさせていただきます。

4、お客様の個人情報

お名前、お電話番号、ご住所などをお伺いする場合がございますので、ご協力をお願いいたします。
※個人情報につきましては、弊社プライバシーポリシーに基づき、サポート窓口におけるテクニカルサポート業務のみに利用させていただきます。

製品に関するお問い合わせ

・製品の修理依頼や不具合、ご質問

電話番号	0120-572-818 （注）この番号は、PHS、携帯電話、一部のIP電話などからはご利用いただけません。その場合は下記の一般電話へおかけください。
	一般電話 06-6121-8110
Eメール	info@sheltertrading.jp
FAX	FAX 06-6121-2101
受付時間	平日 9:00〜12:00　13:00〜17:00(土・日・祝日は除く)

・電話が混み合い繋がりづらい場合もございます。お手数ですが再度お時間を置いてお掛け直しください。
・正確なご相談対応のために折り返しお電話をさせていただくことがございます。その際、混雑状況によってはご希望の時間帯に連絡差し上げることが困難な場合もあります。予めご了承ください。
・お客様からのお問い合わせ内容を正確に把握するために録音させていただくことがあります。
・メールでのお問い合わせは、サポート窓口の混雑状況により、回答に数日お待ちいただく場合がございますので、予めご了承ください。
・夏期休暇及び年末年始休暇は当社規定でお休み頂いております。

※個人情報につきましては、弊社プライバシーポリシーに基づき、サポート窓口におけるテクニカルサポート業務のみに利用させていただきます。

付属品購入に関するご相談

本体付属品のご購入は、当社所定のメールアドレスにて手続きを承っております。
主な対象付属品：（商品同梱の）製麺用キャップ、計量カップなど

Eメール	info@sheltertrading.jp

・記載内容

1.お名前とフリガナ
2.e-mailアドレス
3.お客様の電話番号
4.郵便番号・住所
5.製品本体の型番（例：AB-700など）
6.ご要望の付属品
7.数量

※特にお名前、メールアドレス、お電話番号、郵便番号・住所はお客様にご連絡する上で重要な情報ですので、よくご確認ください。

・メールによるお問い合わせの流れ

1　問い合わせる	メールに上記の記載内容を入力し送信します。
2　注文のご案内	価格と在庫状況を調べ、お客様へメールでご連絡致します。
3　注文	ご確認後、題名に【備品注文】の旨を記載しメールをしてください。
4　発送	代金引換で発送致します。

・メールがご利用になれない場合はFAX又はお電話にてお問い合わせください。

FAX 06-6121-2101　メールに記載いただく必要事項の内容をご記入の上、左記までFAXをお願いいたします。

0120-572-818　一般電話 06-6121-8110

（注）フリーダイヤルは、PHS、携帯電話、一部のIP電話などからはご利用いただけません。
その場合は一般電話へおかけください。

※個人情報につきましては、弊社プライバシーポリシーに基づき、サポート窓口におけるテクニカルサポート業務のみに利用させていただきます。

製品保証書

【商品名】 電動麺づくり
【型 番 】 SH-003

お買上日	年 月 日	保証期間	1年間 (本体のみ)
お客様ご住所	TEL:		
お客様お名前	様		
販 売 店	印		

お買い上げいただきまして誠に有難うございます。この保証書はお客様の通常のご使用により万一故障した場合には、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

●この保証書をお受取になる時に販売年月日、販売店、取扱者印が記入してあることをご確認下さい。

●本保証書は再発行いたしませんので、紛失されないよう大切に保管ください。

販売元:シェルタートレーディング株式会社
TEL:0120-572-818

おすすめ料理レシピ

材 料

強力粉	400g
水	130ｃｃ
塩	2g

和風にも中華風にも洋風にも
自由自在に応用できるのが
このレシピ！
まずはお試しください!

基本的な麺(4人分)

作り方

①ケースに強力粉を入れる。

②回転を始めたら塩を溶かした水をゆっくり注ぐ。

③既定の時間こね終わるのを待つ。
もし更にこしの強い麺を作りたい場合は更に3分
ほどこねると良い。

④EXITを押し、麺が出てくるのを待つ。

⑤麺が出てきたら強力粉を適度にまぶしながら
お好みの長さでカットします。

※保存する場合はくつかないように、粉を多めにまぶして乾燥しないところで保管してください。
※季節やご使用する小麦粉の種類で水分の量は変わってきます。
表記水分量はあくまで目安ですので、お好みで調整してください。

おすすめ料理レシピ

材 料

中力粉	250g
水	60cc
卵	1個
塩	2g
オリーブオイル	小さじ1

中力粉を使ったパスタ～卵あり～

作り方

①ケースに中力粉を入れる。

②回転を始めたら塩を入れて混ぜた水と卵と
オリーブオイルをゆっくり注ぐ。

③既定の時間（3分）こね終わるのを待つ。
もし更にこしの強い麺を作りたい場合は更に
3分ほどこねると良い。

④EXITを押し、麺が出てくるのを待つ。

⑤麺が出てきたら強力粉を適度にまぶしながら
お好みの長さでカットします。

※保存する場合はくつかないように、粉を多めにまぶして乾燥しないところで保管してください。
※季節やご使用する小麦粉の種類で水分の量は変わってきます。
表記水分量はあくまで目安ですので、お好みで調整してください。

おすすめ料理レシピ

材料

中力粉	300g
水	130cc
塩	12g

うどん

作り方

①ケースに中力粉を入れる。

②回転を始めたら塩を溶かした水をゆっくり注ぐ。

③既定の時間こね終わるのを待つ。
もし更にこしの強い麺を作りたい場合は更に3分ほどこねると良い。

④EXITを押し、麺が出てくるのを待つ。

⑤麺が出てきたら強力粉を適度にまぶしながらお好みの長さでカットします。

※保存する場合はくつかないように、粉を多めにまぶして乾燥しないところで保管してください。
※季節やご使用する小麦粉の種類で水分の量は変わってきます。
表記水分量はあくまで目安ですので、お好みで調整してください。

おすすめ料理レシピ

材　料

強力粉	380g
薄力粉	120g
卵	1個
水	210cc
塩	小さじ1
食用重曹	小さじ1

ラーメン

作り方

①ケースに強力粉・薄力粉を入れる。

②回転を始めたら塩を溶かした水をゆっくり注ぐ。

③既定の時間こね終わるのを待つ。
もし更にこしの強い麺を作りたい場合は更に3分
ほどこねると良い。

④EXITを押し、麺が出てくるのを待つ。

⑤麺が出てきたら強力粉を適度にまぶしながら
お好みの長さでカットします。

※よく手で揉めば縮れ麺っぽくなります。
※保存する場合はくつかないように、粉を多めにまぶして乾燥しないところで保管してください。
※季節やご使用する小麦粉の種類で水分の量は変わってきます。
　表記水分量はあくまで目安ですので、お好みで調整してください。

おすすめ料理レシピ

材 料

そば粉	80g
強力粉	170g
水	85～95cc
塩	2g

そば

作り方

①ケースにそば粉と強力粉を入れる。

②回転を始めたら塩を溶かした水をゆっくり注ぐ。

③既定の時間こね終わるのを待つ。
もし更にこしの強い麺を作りたい場合は更に3分ほどこねると良い。

④EXITを押し、麺が出てくるのを待つ。

⑤麺が出てきたら強力粉（もしくはそば用打ち粉）を適度にまぶしながらお好みの長さでカットします。

※保存する場合はくつかないように、粉を多めにまぶして乾燥しないところで保管してください。
※季節やご使用するそば粉の種類で水分の量は変わってきます。一般に市販されているそば粉では難しい場合もあります。表記水分量はあくまで目安ですので、お好みで調整してください。